Zucchini-Kuchen

Ein leckerer Rührkuchen mit einem Teil aus geriebenen Zucchini anstelle von Mehl.

Zucchini ist in geriebenem Zustand recht feucht.

Man sollte somit nicht den Fehler machen, die geriebene Zucchini zu lange mit der Küchenmaschine unter den Rührteig zu rühren. Besser ist, sie einfach nur mit dem Backlöffel leicht unterzuheben und etwas zu vermischen. Dann bleiben die kleinen, dünnen Zucchini-Stränge erhalten.

Ich habe die Zucchini etwas zu lange untergerührt, womit der Rührteig sehr flüssig war. Somit gebe ich noch zusätzlich Mehl und ein Ei für mehr Stabilität in den Rührteig.

Ich hatte auch anfangs die Gugelhupf-Backform für das Backen des Kuchens vorbereitet. Ich bin dann aber besser zur normalen Kastenform übergegangen, da der etwas flüssige Teig in der Backform doch gleichmäßige Dicke und somit gleichbleibende Hitze im Backofen benötigt, was bei der Kastenform besser gewährleistet ist.

Der Rührkuchen gelingt sehr gut und ist sehr lecker!

Und rotierende Küchenmaschinen nicht unbeachtet lassen! Sie „wandern“ gern über die Arbeitsfläche.

[amd-zlrecipe-recipe:956]